

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения»**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры
**19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Направленность:
**Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часов)

Семестр: 3 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов. Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве. Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Безопасность пищевых добавок. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Безопасность трансгенных продуктов питания. Безопасность упаковочных материалов. Фальсификация пищевых продуктов.